# MEMORIA

SOBRE

# A CANELEIRA,

PARA ACOMPANHAR A REMESSA
DAS PLANTAS,

QUE

# O PRINCIPE N. SENHOR

MANDA TRANSPORTAR

PARA O BRAZIL.

LISBOA,
NA REGIA OFFICINA TYPOGRAFICA.
*Com licença de Sua Mageſtade.*

# MEMORIA

SOBRE

# A CANNELLINA,

PLANTA AROMATICA ANTILLANA

DAS INDIAS,

QUE

# O VISCONDE DE BARBACENA

PARA O BRAZIL.

1848

LISBOA,

NA REGIA OFFICINA TYPOGRAFICA.

A Caneleira, diz Piſon, que he huma das Arvores Aromaticas, que eſtranha o ſer tranſplantada para fóra do ſeu Paiz.

Que os curioſos que a tranſplantárão, aſſim para Paizes proximos, como para outros remotos da Ilha de Ceilão; não obſtante terem praticado as cautelas de a diſporem em terrenos igualmente férteis, expoſtos aos meſmos ventos, e ſituados debaixo de climas correſpondentes, deſenganarão-ſe finalmente, que tinhão perdido o ſeu trabalho; porque as pequenas Caneleiras que elles diſpuzerão, ſim creſcêrão, e fructificárão, porém a virtude das ſuas caſcas logo ſe reconheceo que era muito inferior, e até meſmo ſujeita a huma prompta corrupção. (1)

Tenho para reſponder a Piſon, que nem a razão, nem a experiencia authorizão o que elle diz. A razão não; porque antes ella o que moſtra, ſegundo os principios da Filoſofia Natural, he que tudo o que a Natureza produz nas terras que correm da Equinoccial ao Trópico de Cancro, deve igualmente produzillo nas que correm ao Trópico de Capricornio; porque ſendo iguaes as cauſas naturaes da vegetação das plantas nas diſtancias que comprehendem todos os Trópicos, devem os effeitos ſer iguaes, ſó com a differença dos tempos. (2)

De tres modos (dizia a eſte reſpeito outro Author) ſe póde experimentar a tranſplantação, e o melhoramento das Arvores: 1.º Tranſplantando-as de huma para outra terra, que eſteja na meſma ſituação a reſpeito do Ceo: 2.º Plantando-as em terras humidas, e ſeccas: 3.º Variando os tempos da cultura até acer-

 tar

(1) Mantiſſa Aromatica. (2) Diſcurſo ſobre a Tranſplantação das Drogas da India para o Brazil.

tar com o em que produz ; porque nenhuma razão de differença ſe póde dar , para que ellas proſperem aonde o Sol naſce , e não onde o Sol ſe põe ; eſtando debaixo das meſmas influencias do Sol , e dos outros Corpos celeſtes , á vizinhança dos quaes ſe attribuem as producções do Oriente. (1)

E aſſim foi juſtamente , como diſcorreo Montaigne , reſpondendo á pergunta de Duarte Ribeiro de Macedo. = Por que razão dizia ElRei de Inglaterra , que ſó ſeu Cunhado , ElRei de Portugal , tinha meios para deſtruir os Hollandezes ? = E a reſpoſta foi : = Que o Cravo do Maranhão tinha fórma de Canela , e cheiro de Cravo ; = o que moſtrava , que a terra que o produzia , podia facilmente produzir a Canela , e o Cravo , que erão as melhores Drogas do Oriente , de que os Hollandezes tiravão fazenda immenſa. (2)

A experiencia tambem não authoriza o que diz Piſon , porque Jacquin , ſem ir a Ceilão , deſcubrio Canela na Martinica. Por mais que tenho revolvido ( diz elle ) todos os Authores que eſcrevêrão da Canela de Ceilão , eu neſta da Martinica não obſervo outra differença , ſenão a de ter o ſeu tecido menos ſubtil , porém o ſabor mais picante. O que póde proceder do clima , ou de outra qualquer cauſa. Pelo que não poſſo deixar de perſuadir-me , que ou eſta da Martinica he preciſamente a meſma Canela de Ceilão , ou a ſer diverſa , não paſſa de alguma das muitas varieda-des , que produzem eſta caſca. (3)

Quanto ao Brazil , aonde os Hollandezes cultivárão algumas drogas do Oriente , elles meſmos reconhecêrão pela identidade das cauſas a identidade dos ef-

(1) Memoria da Sociedade Real de Inglaterra.
(2) Veja-ſe o citado Diſcurſo. (3) Hiſtoria Stirpium Americanarum.

effeitos. Veja-ſe o citado Macedo, referindo algumas averiguações que fez, eſtando elle em París, ao tempo em que alli ſe achava Grocio com o caracter de Embaixador dos Eſtados Geraes. = Tendo eu amizade (diz elle) com o Conde de Marlote... pedi-lhe, que perguntaſſe a Grocio a razão, por que a Companhia Oriental procurava a ruina da Occidental? = E a reſpoſta foi = Que os Feitores deſta tinhão cultivado no Brazil Anil, e Noz *muſcada*; e que era tal a producção deſtas duas drogas, que a Companhia da India entrava em receio, de que o Brazil poderia produzir as mais que ella navegava do Oriente, e conſeguintemente viria a perder todo o ſeu commercio. = Porém eſtas são experiencias eſtranhas, e nós as temos domeſticas, e tão antigas, como os deſcubrimentos da India, e do Brazil.

Ha muitos annos (dizia já em ſeu tempo o Padre Antonio Vieira) que ſei ſe dá no Brazil a Pimenta, e todas as mais drogas da India, como ſe experimentou no principio do deſcubrimento: e ElRei D. Manoel por conſervar a Conquiſta do Oriente, mandou arrancar todas as Plantas Indiaticas, com Lei Capital, que ninguem as continuaſſe; e aſſim ſe executou, ficando ſómente o Gingibre, que como he raiz, dizem no Brazil, ſe metteo pela terra dentro; mas ainda hoje ſe conſerva a prohibição. (1)

Donde ſe ſegue, que deſde o principio do deſcubrimento do Brazil, não ſómente experimentárão os Portuguezes a tranſplantação das Arvores Aromaticas, e de outras drogas da India; mas tambem que todas ellas proſperárão de modo, que entrou no Miniſterio de Portugal o meſmo receio, que ao depois teve a Companhia da India; por cujo motivo mandou Sua Mageſtade exterminar do Brazil as referidas arvores.



(1) Carta de 28 de Janeiro de 1675.

Sem embargo daquella prohibição, não foi só o Gingibre que se conservou ; porque além de algumas arvores de fruto , que ficárão no Rio de Janeiro , na Bahia , e em Pernambuco , conservarão-se igualmente as Caneleiras, de que em todos os tempos se tem remettido amostras para este Reino. Não ha muitos annos que ellas erão tantas no Rio de Janeiro, segundo dizem alguns Naturaes , que com as suas folhas se misturavão as de outras plantas aromaticas , para se juncarem os Templos nos dias mais festivos. Ha vinte annos que daquella Cidade se remetteo para o Real Gabinete de Historia Natural, huma amostra de Canela da terra ; a qual sendo experimentada no Real Laboratorio , e mostrada a Droguistas entendidos , não mostrou , quanto ao sabor , differença sensivel , senão para mais picante. Ainda hoje se conserva no mesmo Gabinete huma porção da referida amostra , que não obstante estar guardada ha tanto tempo , ainda mostra a sua qualidade.

De Pernambuco ha 14 annos que se remetteo outra amostra ao precedente Secretario de Estado da Repartição do Ultramar Martinho de Mello e Castro, e os entendidos a julgárão de tão superior qualidade , que com ella presenteou o mesmo Ministro a huma Personagem desta Corte. Pelo mesmo tempo se repetio no Real Laboratorio outra experiencia em outra porção della, que se comprou em Lisboa a Miguel Mor, donde se extrahio mais oleo ; e este mais activo, do que de outra igual quantidade da de Ceilão.

Pelo que não havendo dúvida que no Brazil se crião, e prosperão as Caneleiras , he interesse nosso o cultivallas em grande , e extrahir-lhes as suas cascas como convem , para que tambem nós façamos dellas o mesmo , ou melhor commercio que os Hollandezes. = Porque se o Brazil (continúa o Estadista Portuguez) pro-

produzir Cravo , Canela , Pimenta , e outras Plantas que a Natureza produz , e a Arte cultiva no Oriente , serão riquezas mais uteis , e menos custosas que as minas do Perú , e Sofala : trar-se-hão com dous mezes de navegação a Lisboa , colhidas da primeira mão ; e a Lisboa as virão buscar as outras Nações da Europa , convidadas do preço , e da bondade ; porque a facil navegação as trará mais puras , e menos alteradas. =

E se, para persuadir a sua cultura , não basta o interesse mercantil , accrescentar-se-ha , que esse mesmo interesse ella o não produz , senão pelas suas virtudes Medicas , e Alimentares. = A' Caneleira ( diz o Doutor Bucho'z ) com muita justa razão se póde chamar o Rei das Arvores. = (1) Todas as suas partes são uteis ; porque da *Raiz* se tira huma agua , hum oleo de alcanfor , e hum alcanfor mesmo , que tem hum cheiro muito mais doce , que o alcanfor ordinario , o qual serve aos Reis Indiaticos de hum cordeal efficacissimo. Da sua *casca* se tirão aguas distilladas , oleos essenciaes , e saes volateis ; preparão-se charopes , pastilhas , essencias odoriferas , e outras preparações , que ensinão as fórmulas farmaceuticas , e magistraes. Das suas *folhas* tambem se tirão aguas , e oleos distillados , que passão por correctivos dos purgantes violentos ; prescrevem-se banhos aromaticos ; e o pó das mesmas folhas pulverizadas se applica para as cólicas , dores dos intestinos , &c. As *Flores* dão huma agua distillada de hum cheiro muito agradavel , além de hum oleo , hum espirito , e huma conserva muito preciosa , e de grande uso na Medicina. Os *Frutos* pela *distillação* dão hum oleo essencial de hum cheiro que participa do de Cravo , do de Baga de Zimbro , e de Canela ; e *por cozimento* dão huma .... especie de banha , que tem hum

(1) Histoir. Univerlel du Regn. Veget. Tom. 4. Laurier-Canelle.

hum cheiro penetrante, com a meſma côr, e conſiſtencia do ſebo, a qual reduzida a fórma de pães, como os de ſabão, dá-ſe vulgarmente o nome de *Cêra de Canela.* Serve de remedio interior, e exterior para contuſões; fazem-ſe unguentos nervinos, e pomadas de amaciar a pelle, e curar as frieiras, rachaduras dos beiços, &c. Ultimamente o eſpirito de todas as partes deſtá arvore conſidera-ſe em Medicina como hum balſamo da vida, que convem principalmente ás enfermidades da cabeça, do eſtomago, e da madre. Até nos troncos, depois de velhos, ſe obſervão huns nós rezinoſos, que tem o meſmo cheiro de páo de roſa. (1)

Iſto ſuppoſto = A cultura da Caneleira (diz Miller) não he tão melindroſa, como commummente ſe imagina; antes tem moſtrado a experiencia nas que ſe tem tranſportado para Inglaterra, que as que ſe tratão com mais mimo, são as que morrem mais; ſendo plantas eſtas, que ſe affrontão com o demaziado calor das eſtufas, e que goſtão de ſer ſufficientemente arejadas. = Iſto ſe conſeguirá no Brazil, diſpondo-as em ſitios ventilados de virações freſcas, como huma das circumſtancias que he preciſo que concorrão da parte do Ceo. O meſmo tempo da plantação, e da cultura ſe deve variar, para ſe acertar com aquelle, em que ellas melhor proſperão.

Da parte da terra tambem he preciſo experimentar os terrenos humidos, e ſeccos; ou ſeja que ſe tranſplantem as Caneleiras, ou que ſe ſemeem as ſuas bagas. A experiencia decidirá quaes são os terrenos que ſe devem preferir; porque as arvores creſcerão á ſua altura ordinaria (de 20 até 24 pés) e as ſuas caſcas moſtrarão as meſmas qualidades que tem a melhor Canela.

Cha-

(1) Bomar. Dictionn. Raiſon. Univerſ. d'Hiſtoir. Natur. Tom. 2. Canele Cinnamomum.

Chama-ſe *Canela* a ſegunda caſca interior, iſto he, intermediaria entre a epiderme, e o livro da Caneleira; ſendo a dita caſca delgada, ou liſa, ou gretada; a ſua *côr* de hum louro avermelhado; a *ſubſtancia* lignoſa, e fibroſa, porém facil de quebrar; a figura a de huns canudos de comprimento de 1 pé e meio, enrolados por ſi meſmos; o *ſabor* acre, picante, e aromatico, mas agradavel; o cheiro doce, e penetrante. Eſtima-ſe em Medicina pela melhor aquella que he mais delgada, e liſa; ſendo os ſeus canudos de hum louro pállido, não muito groſſos, nem pezados, nem lignoſos, com hum cheiro forte, doce, e ſuave; e o ſabor picante, mas ſem ſentimento de fogo. O concurſo de todas eſtas qualidades depende de differentes cauſas. A poſição, e a cultura das arvores; a ſua idade, e as diverſas partes donde ſe tira a Canela; a eſtação, e o methodo de a colhêr, e beneficiar, são as que fazem diſtinguir as tres qualidades de *fina*, *entrefina*, e *groſſa*.

A differença do lugar, e do terreno, não ſendo elles experimentados, fazem que a meſma eſpecie de Caneleira em differentes Paizes produza differentes caſcas. A Canela de huma arvore cultivada differe da que o não he. Approximar-ſe o mais que he poſſivel, he tudo quanto ſe póde fazer em climas, e terrenos, que ſe não correſpondem tanto como os da India, e os do Brazil.

A idade das arvores he outra cauſa que influe na differença da Canela; e com effeito a que ſe tira de huma arvore nova, he muito melhor que a da Caneleira velha. As arvores de 3 até 4 annos são as que ſe deſcaſcão no Oriente, para ſe lhes tirar a Canela fina; e das Caneleiras velhas o que ſe tira he Canela groſſa, ordinariamente muito mais lignoſa, e menos activa do que a fina. Porém eſta falta de actividade no

ſa-

ſabor , e cheiro , tambem algumas vezes ſe encontra na Canela nova, e procede de não ter ſido ſecca, como convinha. Da operação do deſcaſque morrem algumas Caneleiras , e são ſempre aquellas , que ficão abſolutamente deſpidas em roda dos ſeus troncos, e ramos. Outras depois de paſſados 2 , ou 3 annos, tornão a veſtir-ſe como dantes , para de 3 em 3 annos ſe repetir a operação de a deſcaſcar , e não de 3 em 3 mezes, como eſcreveo Hernandez. As que morrem por cauſa da operação , são immediatamente ſubſtituidas pelos lançamentos que brotão as ſuas raizes, quando ſe cortão os troncos , e eſtes ſe fazem outras arvores, que continuão a ſua eſpecie.

As differentes partes donde ſe tira a Canela , são outras tantas cauſas que influem na ſua qualidade; porque a caſca da *Raiz* não he a meſma que a do tronco, nem a deſte tão boa, como a dos *ramos*. A dos raminhos ultimos , e mais delicados das arvores , era algum dia mais cara do que o meſmo ouro , e a ſua raridade fazia com que os Imperadores a arrecadaſſem nos ſeus theſouros, como huma das ſuas precioſidades.

A eſtação de a colhêr he quando as arvores começão a florecer, porque abundão de ſuccos nutriticios , o que faz com que a ſua caſca ſeja então mais facil de deſapegar-ſe. Os Laſcarins principião a operação pelos troncos , e acabão pelos ramos. Para eſte fim uſão elles de humas facas curvas , com que na parte inferior , e ſuperior dos troncos fazem duas incisões horizontaes na caſca (ſem tocar nos troncos) e outra longitudinal ; de maneira , que o que elles vem a tirar, são como huns loros da largura de huma mão, e do comprimento de 3 até 4 pés , que tanto he o intervallo que vai entre as duas incisões horizontaes, ſuperior, e inferior. Sahem os ditos loros com a ſuperficie exterior , ou deſigual , ou eſcabroſa , e de huma

côr

côr cinzenta , e por eſſa razão he que com outras facas ſe rapa toda eſta parte exterior , e ſe expurga a caſca, em quanto eſtá freſca. O ſeu ſabor neſte eſtado he muito pouco; e a ſua meſma côr he verde , e não avermelhada, como ao depois ſe faz, quando eſtá ſeca. (1)

As porções da caſca interior , aſſim expurgadas, e diſpoſtas em laminas quadrangulares , expõem-ſe ao Sol para ſe ſeccarem. Então ellas por ſi meſmas vão-ſe enrolando em canudos mais , e menos groſſos , e arrebentando as veſiculas da membrana interior, que he muito delicada , e eſtá muito adherente á do meio , extravasão o ſeu oleo ethereo, o qual penetra pela caſca , e lhe communica igualmente hum ſabor gracioſo, e aquelle cheiro aromatico que ella dantes não tinha. Donde ſe vê que os canudos de caſca mais delgada devem preferir-ſe aos de caſca groſſa , porque tem moſtrado a experiencia que huma dada quantidade de caſca groſſa contém mais ſubſtancia inerte , e ſtyptica, e muito menos oleo aromatico, do que a meſma quantidade de caſca fina ; e como a virtude aromatica procede deſte oleo, não he de admirar que ella ſeja mais fraca nas caſcas groſſas. (2)

---

(1) De Jager. De Meſſe Cinnamomi, & modo decorticandi. India Litterata. Relatio 20. Caput 1. & 2.

(2) Dictionaire. Raiſon-Univerſel de Matier. Medical. Canele Cinnamomum.

72-197
30 May 72
Wormser-

C1801
M533s